

INTRODUCTION

Françoise ARGOD-DUTARD

« L'évolution du vocabulaire est souvent une indication très claire de l'évolution des habitudes alimentaires d'une société. »

Jean-François Revel, *Festin en paroles*,
Paris, J. Vauvert, 1979, p. 90.

« Le français à table », voilà un thème bien alléchant pour des journées de réflexion sur la langue française en France et en francophonie comme les Lyriades ont l'habitude d'en organiser tous les deux ans, depuis 1999, pour répondre à l'objectif de leur création : illustrer notre langue pour en assurer l'expansion, dans le prolongement du célèbre manifeste de La Pléiade signé par le poète de Liré.

Il ne s'agissait pas en effet de traiter le thème de la table en lui-même, ce qui a été fait depuis longtemps par de nombreux spécialistes – historiens, ethnologues, géographes notamment – dont les principales références figurent dans la bibliographie indicative en fin d'ouvrage. Il ne s'agissait pas, non plus, de réunir uniquement à ce propos les travaux d'historiens de la langue, de linguistes intéressés par la rhétorique textuelle ou l'écriture littéraire. Mais il convenait bien plutôt de lier dans une pluridisciplinarité bien comprise les vues des spécialistes de l'alimentation et de son histoire et celles des lexicologues et historiens de la langue pour montrer les rapports étroits qui unissent les mets et les mots de par leur origine ou leurs usages, leur évolution de sens, leur fréquence d'emploi, leur utilisation métaphorique, symbolique et littéraire dans les textes.

Pour s'en persuader, il suffit de penser à quelques mots courants comme « bouche » qui désigne à la fois le siège de la parole et celui du goût, « nourrir » qui, dans la langue du *xvi^e* siècle signifie aussi bien donner des aliments qu'éduquer, ou « digérer » qui est utilisé pour l'assimilation des connaissances. On peut ajouter que « saveur » et « savoir » descendent d'une origine commune (*sapere* : « avoir du

goût, de l'intelligence et du savoir »), que le « banquet » ne peut se concevoir sans causeries, que « collation » dans la langue des moines désignait à la fois un sermon prononcé après le repas et le repas lui-même, comme si écouter et manger étaient étroitement apparentés.

Réfléchir aux liens entre mots et mets, c'est associer en effet les saveurs du palais aux productions orales de la bouche, c'est redonner aux mots leurs goûts, à la langue spécialisée sa motivation, à l'écriture littéraire une sensualité nouvelle. C'est assurément s'attacher à l'amplification du lexique au fil de l'histoire de la langue et de ses voyages, s'intéresser à la naissance et à l'évolution des textes spécialisés, s'arrêter sur l'expression littéraire d'un thème particulièrement attirant.

Depuis les premiers textes où le pain, le vin et l'eau apparaissent comme les éléments de base de la nourriture, les aliments n'ont cessé de se diversifier avec l'introduction de produits rapportés des Grandes Découvertes, de nouveaux modes de cuisson, de manières de table plus raffinées, de mets originaux inventés par des cuisiniers ingénieux. De nouveaux mots pour les désigner ont alors fait leur entrée, empruntés aux langues originelles, créés par dérivation, de manière imagée ou anthroponymique... Aussi le lexique de la table constitue-t-il un véritable festin à déguster que le lecteur découvrira en première partie.

Du Moyen Âge à l'époque moderne, des textes spécialisés se sont succédé : répertoires de notes et de tours des cuisiniers royaux ou princiers, « mesnagiers » ou « théâtres d'agriculture » compilant les conseils avisés des agronomes, menus ou recettes des professionnels ou des familles. À partir du XIX^e siècle, les repas ont pris une dimension plus sociale et les métiers de bouche se sont développés. La diététique a fait son apparition et les relations entre santé et nourriture sont devenues objets d'étude. Les mets et les textes se sont transformés pour donner naissance à un art : celui de la gastronomie. Aussi, « Du son des mots aux textes spécialisés », la deuxième partie s'attachera-t-elle à montrer l'évolution de la langue sous l'effet de facteurs socio-culturels.

Mais c'est la littérature qui illustre peut-être avec le plus d'éclat ces relations entre mots et mets – et ce sera le propos de la troisième partie – du Moyen Âge qui célèbre Bacchus au XVI^e siècle où la soif et la faim rabelaisiennes sont porteuses de symboles, du XVII^e au XXI^e où les manières de table et les modes de consommation pénètrent dans les genres littéraires, envahissent le roman ou la poésie, notamment, en se chargeant de contenus symboliques dont la peinture ou la musique se font les échos.

Ce sont autant d'orientations que les 8^{es} rencontres de la langue française ont proposées au public au cours d'un véritable festival d'une semaine de réflexion, partagée entre échanges, entretiens, dégustations et manifestations festives, grâce

aux interventions de professionnels, de linguistes, de critiques, de gastronomes, de littéraires et d'artistes.

Ce festival a pu voir le jour grâce au concours d'un grand nombre de partenaires que nous remercions bien chaleureusement et grâce à tous les éminents spécialistes de la langue française et de la table qui ont enrichi de leurs réflexions le thème proposé, véritable sujet linguistique, socio-économique et culturel, objet de ce volume, qui, sous un titre prometteur, souhaite mettre à la table de la langue française tous les gourmets et les gourmands de mots, de mets et de textes.